



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

## Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

### Биотехнология продуктов из мясного сырья

Закреплена за кафедрой	Технология пищевых производств		
Учебный план	Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения		
Профиль	Технология продуктов животного происхождения		
Квалификация	магистр		
Срок обучения	2 года		
Форма обучения	очная	Общая трудоемкость	8 ЗЕТ
Виды контроля в семестрах:	экзамены 2, 3		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	2(1.2)		3(2.1)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16	32	32
Практические	32	32	32	32	64	64
Лабораторные	48	48	48	48	96	96
Итого ауд.	96	96	96	96	192	192
Контактная работа	96.35	96.35	96.35	96.35	192.7	192.7
Сам. работа	12	12	12	12	24	24
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65	71.3	71.3
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	144	144	144	144	0	0

## ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Серова О.П. кбн

доцент Григорян Л.Ф. кбн

Рецензент(ы):

(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

**Биотехнология продуктов из мясного сырья**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технология пищевых производств**

номер протокола 2021 г.  
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств  
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от  
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.</b>	
Цель преподавания дисциплины «Биотехнология продуктов из мясного сырья» – формирование у обучающихся основных принципов научных знаний в области биотехнологии мясных продуктов; навыков совершенствования качественных характеристик сырья, используемого при производстве функциональных продуктов питания на основе современных достижений в области науки и техники; переработке вторичных ресурсов, получаемых при производстве мясного продуктов.	
Основными задачами при изучении дисциплины являются:	
- изучение основных характеристик состава и свойств мясного продуктов, качества сырья используемого при производстве функциональных продуктов питания;	
- обучение выбору оптимальных условий проведения ферментативных биотехнологических процессов;	
- изучение путей совершенствования ферментативных биотехнологических процессов в производстве мясных продуктов;	
- изучение принципов построения технологических схем их производства.	

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.02
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Нутрициология
2.1.2	Сырьевые ресурсы мясной отрасли
2.1.3	Управление проектами
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Идентификация продуктов питания животного происхождения
2.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.4	Экономическое обоснование технических и технологических решений
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)</b>	
<b>ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания</b>	
<i>ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения</i>	
Результаты обучения: студент знает опыт передовых предприятий, внедривших современные технологии	
<i>ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов</i>	
Результаты обучения: студент умеет самостоятельно решать вопросы организации производственных процессов; проводить научные исследования по отдельным разделам (этапам задания) темы в качестве ответственного исполнителя или совместно с научным руководителем	
<i>ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования</i>	
Результаты обучения: студент владеет методами оценки результатов выполненной работы	